临沂小笼蒸包培训学习简单易懂

产品名称	临沂小笼蒸包培训学习简单易懂
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

临沂小笼蒸包培训学习简单易懂003

南京小笼包，汉族小吃，是上海的传统名小吃，已有100多年的历史。小笼包的皮是用不发酵的精面粉做成的。蒸熟后的小笼包，小巧玲珑，形似宝塔，皮呈透明，晶莹透黄，一咬一包汤，满口生津，滋味鲜美。如果吃时佐以姜丝、香醋，配上一碗蛋丝汤，其味更佳。南京小笼包素以皮薄、馅多、卤重、味鲜而闻名，是深受国内外顾客欢迎的风味小吃之一。

南京小笼包的馅心是用夹心腿肉做成肉酱，不加葱、蒜，仅撒少许姜末和肉皮冻、盐、酱油、糖和水调制而成。南京小笼包的馅心还可以随季节变化而变化，如初夏加虾仁，秋季加蟹肉、蟹黄，蟹油。

膳学派南京小笼包培训内容

蟹黄小笼、虾仁小笼、鲜肉小笼、馅杭州拌面、茶叶蛋、油条、豆浆、南瓜饼、麻球、豆腐脑。

课程安排

1、讲解和面、醒面、揉面、起面整套流程技术。

2、解水分参合比例及各式各样包子馅的比例搭配剁碎等整套配方技术。

3、训包子手法及包子里面的汤汁水煎包的技巧制作。

4、包制作的全套工艺程序。

5、教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。

6、给学员讲解采购的方法诀窍，注意事项，学员开店采购就不用担心了。

7、自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

培训时间

不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般6天左右，视个人情况而定。